



B O D E G A S  
P A S C U A L

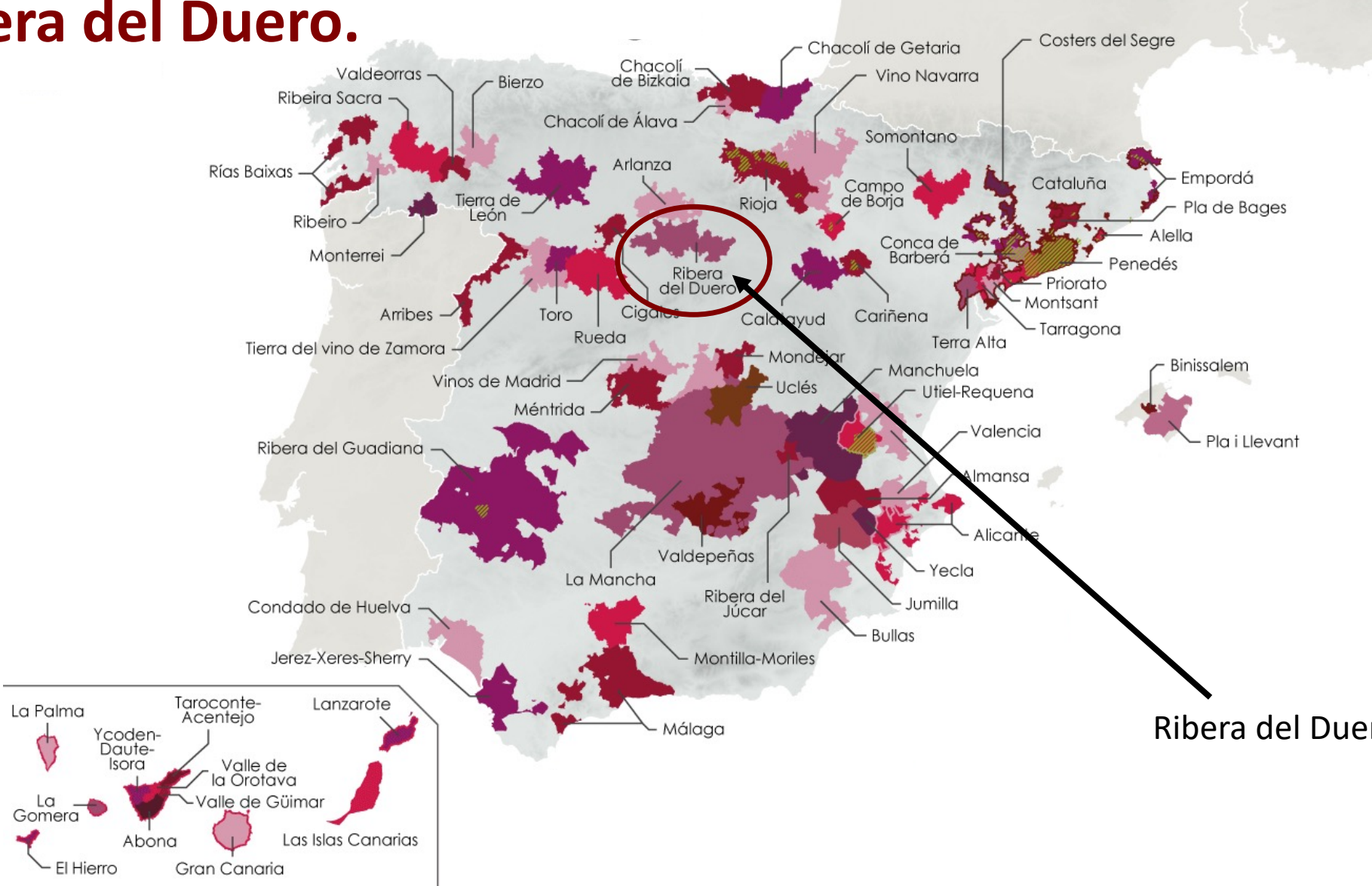
Ribera del Duero

# Bodegas Pascual, bodega familiar desde 1986.



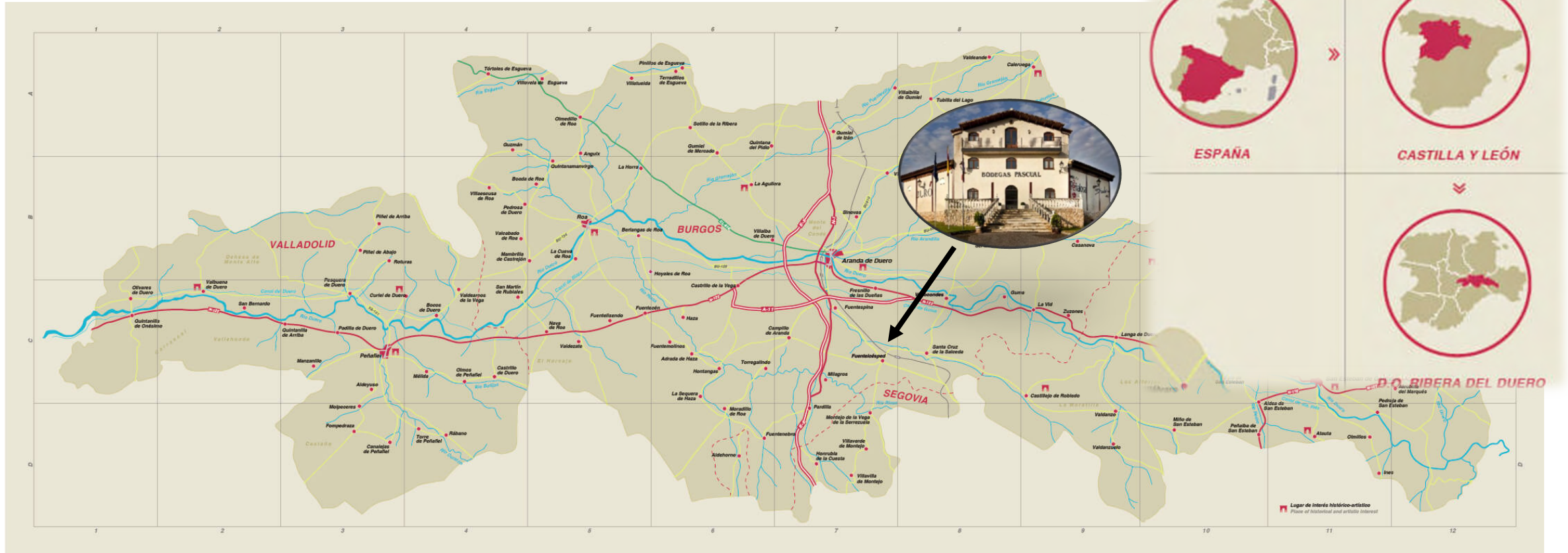
El origen de Bodegas Pascual viene de la mano de DIODORO PASCUAL padre de los fundadores, hombre que dedico toda su vida al cuidado de la vid y elaboración del buen VINO.

# Bodegas Pascual está ubicada en el corazón de la Ribera del Duero.



Ribera del Duero

# Bodegas Pascual está ubicada en el corazón de la Ribera del Duero.



Lo que nos aporta las condiciones perfectas para el cultivo de la vid.

# ¿Por qué?

- Por su clima mediterráneo, cuyo carácter primordial es la continentalidad:



## **CLIMA EXTREMO**

Veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación (400-500 promedio mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20º a 42º C).

Aportando una extraordinaria CALIDAD DE LA UVA, de pequeño tamaño, piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.



# ¿Por qué?

- Por su suelo, a una altitud de entre 720 y 1.100 metros, la naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo de excepcionales características.
- Los tres principales suelos son:
  - ✓ Arcilloso, formado por granos finos pardo rojizos que retienen el agua. Aportan estructura y carácter.
  - ✓ Calizo, rico en sales calcáreas, de color blanco. Suelos secos y áridos. Aportan elegancia y complejidad.
  - ✓ Pedregoso, sin retención de agua. Aportan madurez y melosidad.



# Bodegas Pascual, es propietaria de 35 hectáreas de viñedo propio, variedad TEMPRANILLO.

Cuidadas con todo el esmero y cariño desde la plantación hasta la vendimia.

- Término: EL LLANO
- Altitud: 900 m
- Plantación: en vaso
- Edad: + 140 años
- Viñedo prefiloxérico



# Bodegas Pascual, tiempo de VENDIMIA:





# Bodegas Pascual, tiempo de PODA:



# Bodegas Pascual: Tradición y Progreso

- **TRADICIÓN:**

La actual bodega se asienta junto a otra histórica que data del siglo XIV, con seis galerías excavadas en la roca hasta una profundidad de 16 m.

En ellas la temperatura se mantiene constante a 11°C, nivel ideal para la crianza del vino.



# Bodegas Pascual: Tradición y Progreso

- **PROGRESO:**

La actual bodega son unas modernas instalaciones, con capacidad para:

- Elaborar 500.000 Ltos. de vino.
- Realizar la crianza en 600 barricas, de roble francés y americano.



# Bodegas Pascual, DEPÓSITOS:



# Bodegas Pascual, SALA DE BARRICAS:



# Bodegas Pascual, LA POSADA PREMIO 2023:



BODEGAS  
PASCUAL

Ribera del Duero

18 | **WINE & SPIRITS** | MIÉRCOLES 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

## PREMIO LA POSADA DE EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN / BURGOS

### BODEGAS PASCUAL

Inspirados por el tesón de su padre, Diodoro, los hermanos Pascual han creado un proyecto sólido en el que los grandes tintos conviven con el clarete y ahora como novedad, el blanco

## «NOS GUSTA LA TRADICIÓN»



**B**odegas Pascual es una de esas bodegas que nacieron en la Ribera del Duero en el momento de Castilla y León del Duero. Su padre, Diodoro Pascual, murió de cáncer el pasado 14 de febrero de 2021 a los 71 años por un cáncer de pulmón. «Era un hombre de mucha fuerza y espíritu», recuerda el hijo, Enrique Pascual.

El resultado de un sueño familiar que comenzó en su padre, cuando creció viticultor y bodegatero, vive ahora, y continúa con los hijos, en el momento de la bodega de elaboración en el año 2000. «Cuando empezamos la bodega pero veníamos de una tradición y eso es todo lo que importa», subraya.

Ubicada en el municipio burgalés de Fontpedregosa (provincia de Burgos), ubicada a 120 kilómetros de la frontera con Francia, la bodega cuenta con 10 hectáreas de viñedos propios, la mayor parte de ellas fincas o heredades.

En los últimos años se han abierto a las zonas blancas con la variedad Albal de Mayor «el primer blanco de Castilla y León» y la idea es plantar en poco tiempo, asegura entusiasta el hijo, Enrique Pascual. «Es la gran novedad», dice con entusiasmo. «Esta variedad blanca estaba presente en la zona desde antes, pero hasta ahora no se había trabajado y la verdad es que era una gran oportunidad». Sube de intensidad porque traza y no se le olvida a su padre, Diodoro, bodegatero y viticultor, que siempre estuvo en la zona.

«Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona. «Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona.

«Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona. «Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona.

«Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona. «Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona.

«Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona. «Nos gusta la tradición», dice Enrique Pascual, quien recuerda que su padre siempre estuvo en la zona.



Al mejor Proyecto de Burgos.

Enrique Pascual, Gerente de Bodegas Pascual

# Bodegas Pascual: Nuestras marcas

- HEREDAD DE -  
**PEÑALOSA**  
EST  
1986

**BURO**  
VENDIMIA SELECCIONADA

*Diodoro*

**LEIRA REYERO**

# Bodegas Pascual: Nuestras marcas



- HEREDAD DE -  
**PEÑALOSA**

EST  
1986

*Parte de nuestro viñedo y la actual bodega  
están ubicados en el término de PEÑALOSA.*



# Bodegas Pascual: Nuestras marcas



- ***Nuestra marca más joven y diferente. Significa “Burgos, Ribera, Origen”.***

# Bodegas Pascual: Nuestras marcas

*Diodoro*

***Marca en honor al nombre del padre de los fundadores. Significa “Don de Dios”.***

# Bodegas Pascual: Nuestras marcas



LEIRA REYERO

*Leira finca en gallego y Reyero apellido de una de las esposas de los fundadores.*

# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: HEREDAD DE PEÑALOSA

- **Variedad:** TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** Rojo cereza.
- **Nariz:** Nariz intensa donde predomina la fruta roja y sutiles recuerdos a pastelería.
- **Boca:** Fresco en boca con sensación aterciopelada, recuerdos a frutas, canela, comino y vainilla.

## ELABORACIÓN

Vendimiado manualmente de viñedos con una altura de más de 800 metros de suelos arenosos-calcáreos y fondo arcilloso sitios en Fuentelcásped.  
Maceración en frío. Permanece en barricas durante 4 meses.



  
B O D E G A S  
P A S C U A L  
Ribera del Duero

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
R I B E R A  
D E L  
D U E R O

# Bodegas Pascual: Nuestros vinos



## Marca: HEREDAD DE PEÑALOSA

- **Variedad:** TINTO CRIANZA RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** Rojo cereza.
- **Nariz:** Elegantes e intensos aromas a frutos rojos maduros y torrefactos sobre un fondo balsámico.
- **Boca:** Estructurado, sabroso y potente con taninos finos, suaves y equilibrados, con un final elegante.

## ELABORACIÓN

Vendimiado manualmente de viñedos con una altura de más de 800 metros de suelos arenosos-arcillosos de más de 25 años de la familia Pascual.

Maceración en frío. Permanece en barricas durante 12 meses.



# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: HEREDAD DE PEÑALOSA

- **Variedad:** TINTO RESERVA RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** Rojo cereza, limpio, de capa media alta.
- **Nariz:** Aromas a vainilla, canela y frutos negros escarchados, recuerdos a nuez y notas balsámicas que le dan frescura.
- **Boca:** Notas de vainilla y canela con sabores dulces de mermelada de ciruelas, paladar aterciopelado y buen cuerpo, acidez y tanino muy equilibrado.

## ELABORACIÓN

Vendimiado a mano y llevado a bodega en un tiempo no superior a las tres horas procedentes de viñedos viejos de la casa.

Maceración en frío. Permanece en barricas durante 12 meses.



  
B O D E G A S  
P A S C U A L  
Ribera del Duero

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
R I B E R A  
D E L  
D U E R O

# Bodegas Pascual: Nuestros vinos



## Marca: BURÓ VENDIMIA SELECCIONADA

- **Variedad:** TINTO RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** Color picota muy cubierto.
- **Nariz:** Aroma potente con notas de fruta negra y roja muy madura, carácter de terruño, armonioso y especiado.
- **Boca:** El vino es intenso, concentrado y complejo con suaves notas minerales y taninos sedosos de fruta muy madura, muy presente y persistente.

### ELABORACIÓN

Recogida manual procedente de viñedos propios de la familia con una selección de racimos en campo de los mejores suelos y de mayor altitud.

Fermentación en tanques de acero inoxidable previa maceración en frío, posterior trasiego y encubado en nobles maderas francesas durante 10 meses.



# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: DIODORO PASCUAL

- **Variedad:** TINTO RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** rojo picota intenso con excelente lagrimeo en ribete de copa, limpio y brillante.
- **Nariz:** vino muy complejo de aromas de frutas negras y rojas confitadas, claro sotobosque y mucha mineralidad, maderas finas y elegantes.
- **Boca:** la entrada es suave con taninos bien pulidos, recuerdos claros de frutas muy maduras con notas de pastelería.

## ELABORACIÓN

Selección manual de viñedos viejos de la familia, ubicados a gran altura de suelos calcáreos con fondo arcilloso.

Maceración en frío, fermentación maloláctica en barricas de distintas tonelerías francesas, moviendo sus lías aprovechando los ciclos lunares.

Posterior crianza durante 24 meses en barricas francesas.



  
B O D E G A S  
P A S C U A L  
Ribera del Duero

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
R I B E R A  
D E L  
D U E R O



# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: DIODORO AUTOR

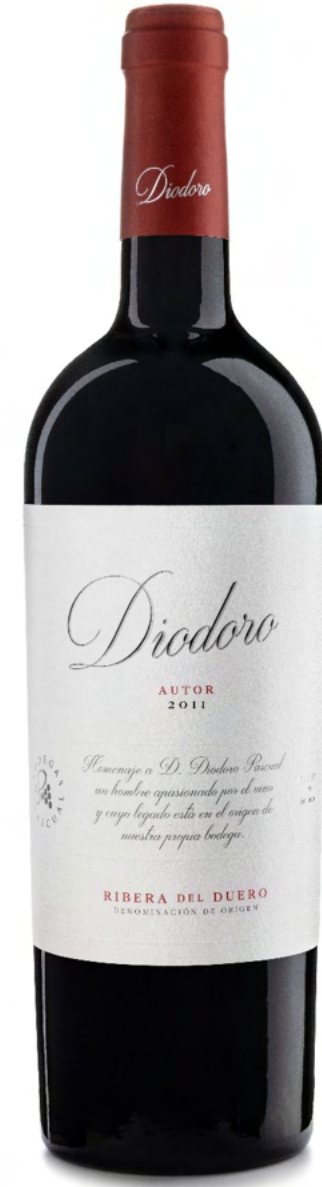
- **Variedad:** TINTO RIBERA DEL DUERO
- **Tipo de uva:** 100 % Tempranillo.
- **Vista:** Color rojo teja-ladrillo, limpio e intenso.
- **Nariz:** Madurez de frutas negras con recuerdos a sotobosque, pan recién horneado y café torrefacto.
- **Boca:** Entrada glicérica y cremosa propiciada por la crianza con lías, largo y profundo retronasal de regaliz y vainilla.

## ELABORACIÓN

Selección manual de viñedos viejos de la familia, ubicados a gran altura de suelos calcáreos con fondo arcilloso.

Maceración en frío, fermentación maloláctica en barricas de distintas tonelerías francesas, moviendo sus lías aprovechando los ciclos lunares.

Posterior crianza durante 18 meses en barricas francesas.



  
BODEGAS  
PASCUAL  
Ribera del Duero

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
RIBERA  
DEL  
DUERO

---

## ROBLE:

- AÑADA 2020
  - Usa Wine Ratings, Medalla de plata
- AÑADA 2021
  - España Selección, Medalla de plata

## CRIANZA:

- AÑADA 2018
  - Concours Mondial de Bruxelles, Medalla de oro
  - Berlin Internatinal Wine Competition, Medalla de plata
- AÑADA 2019
  - Bacchus, Medalla de oro
  - Usa Wine Ratings, Medalla de plata
  - Decanter, Medalla de plata

---

## RESERVA:

- AÑADA 2016
  - Concours Mondial de Bruxelles, Medalla de oro

## VENDIMIA SELECCIONADA:

- AÑADA 2018
  - Usa Wine Ratings, Medalla de plata
  - Decanter, Medalla de broce
  - Tim Atkin, 91 puntos
- AÑADA 2019
  - Bacchus, Medalla de oro
  - London Wine Competition, Medalla de plata
  - Decanter, Medalla de plata
  - Zarcillo, Medalla de plata

---

## DIODORO PASCUAL:


- AÑADA 2018
  - London Wine Competition, Medalla de plata
  - Decanter, Medalla de plata
  - España Selección, Medalla de plata
  - Concurso de Vinos Real Casino de Madrid, Medalla de plata

## DIORORO AUTOR:

- AÑADA 2011
  - Tim Atkin, 92 puntos

---

**Con la misma dedicación nos  
elaboran vinos en las  
Denominación de Origen de  
RUEDA y RIAS BAIXAS**



# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: HEREDAD DE PEÑALOSA

- **Variedad:** BLANCO RUEDA
- **Tipo de uva:** 100 % Verdejo.
- **Vista:** Amarillo pajizo verdoso, muy brillante.
- **Nariz:** Limpio e intenso, aromas de flores blancas con recuerdos a frutas de hueso y a frutas tropicales.
- **Boca:** Sabroso, bien constituido y muy redondo. Buena persistencia.

## ELABORACIÓN

Elaborado con Mosto de Yema. La fermentación se realiza a 18°C, estabilizado por frío y microfiltración.



  
B O D E G A S  
P A S C U A L  
Ribera del Duero

  
RUEDA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Bodegas Pascual: Nuestros vinos

Marca: LEIRA REYERO

- **Variedad:** BLANCO RIAS BAIXAS
- **Tipo de uva:** 100 % Albariño.
- **Vista:** Amarillo pajizo verdoso, con reflejos oro y verdes, muy limpio y brillante.
- **Nariz:** Aromas francos de buena intensidad con reminiscencias frutales de albaricoque, piña y manzana.
- **Boca:** Amplio, untuoso y con una acidez equilibrada que le da frescura y elegancia.

## ELABORACIÓN

Elaborado con uvas procedentes de varias fincas situadas en terrenos de Subzona de O Condado do Tea, bañadas por el Río Miño y protegidas por el Monte de San Nomedio.



  
B O D E G A S  
P A S C U A L  
Ribera del Duero

*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN